

Langues de Minou



Ingrédients pour environ 80 langues de minou

110 gr. de beurre

130 gr. de sucre

4 blancs d'œufs (environ 130gr.)

130 gr. de farine (moi j'utilise farine de riz sans gluten)

Parfum : vanille, zeste de citron râpé

Sortir le beurre du réfrigérateur à l'avance

Dans un saladier travailler le beurre ramolli et le sucre. Ajouter les blancs un à un, puis la farine tamisée et le parfum choisi.

Préchauffer le four à 200°

Etaler la pâte sur une tôle beurrée ou feuille de cuisson en petits bâtonnets.

Cuire au four 200° pendant 8mn en surveillant bien pour retirer les langues de chat du four dès que les bords prennent couleur

